

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Magang merupakan sebuah kegiatan akademik yang bertujuan untuk memberi pengalaman kepada mahasiswa tentang dunia kerja yang sesungguhnya, Praktik magang ini dilaksanakan di sebuah perusahaan dimana setiap perusahaan terdiri dari beberapa mahasiswa yang sudah ditentukan sebelumnya, selama di perusahaan mahasiswa diwajibkan mengikuti setiap kegiatan yang sudah dijadwalkan oleh pembimbing lapang dan mahasiswa dituntut untuk dapat beradaptasi dalam dunia kerja. Kegiatan Praktik Magang sendiri tercantum dalam kurikulum Politeknik Negeri Jember, salah satunya pada Program Studi Manajemen Agroindustri. Praktik Magang ini dilakukan di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi, Jawa Timur.

Indonesia merupakan negara maritim terbesar dengan luas wilayah laut yang dapat dikelola sebesar 5,8 juta km² sehingga Indonesia yang memiliki potensi besar di sektor kelautan dan perikanan. Perikanan di Indonesia memiliki kedudukan yang sangat penting baik dari segi ekonomi, sosial, budaya, dan wawasan nusantara. Dalam hal ketahanan pangan sekitar 60% dari total asupan protein hewani yang dikonsumsi oleh rakyat Indonesia itu berasal dari ikan dan seafood. Gurita adalah salah satu produk *seafood* yang banyak diminati oleh konsumen dalam negeri maupun luar negeri. Spesies-spesies gurita juga merupakan komoditas perikanan dengan nilai ekonomis tinggi.

Gurita memiliki beberapa keistimewaan yaitu, kandungan gizi yang kaya akan asam lemak esensial. Asam lemak esensial yang terkandung seperti omega 3 yaitu EPA dan DHA berguna untuk mengurangi dan mencegah berbagai macam penyakit jantung serta untuk meningkatkan kecerdasan dan perkembangan sel otak. Selain itu, gurita memiliki tulang yang sedikit, sehingga bagian tubuh yang dapat dimakan dan dimanfaatkan (*edible portion*) mencapai 80-85% dari berat total tubuhnya. Hal tersebut tentunya dapat menguntungkan usaha-usaha pengolahan karena daging dapat dimanfaatkan secara maksimal.

PT Istana Cipta Sembada merupakan sebuah perusahaan swasta nasional yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil perikanan dengan spesifikasi produknya adalah udang beku, AVP (*Added Value Product*), pembekuan produk gurita *Prima Octopus Cut Boiled*. Produk yang dihasilkan mempunyai pangsa pasar terbesar di Jepang dan sebagian di Amerika Serikat dan Eropa. Produk perikanan yang bernilai gizi cukup tinggi dan disukai oleh banyak orang di dalam maupun luar negeri, masyarakat maju memilih makanan yang tidak hanya sekedar memberi rasa nikmat tetapi harus memiliki kandungan gizi yang tinggi, keamanan produk dan jaminan mutu yang baik. *Cut Boil Octopus* merupakan salah satu produk yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut yaitu berupa gurita yang telah dihilangkan organ dalamnya, dimasak dan dipotong dengan berbagai macam ukuran kemudian dibekukan menggunakan *Individual Quick Freezing (IQF)*.

Berdasarkan Penjelasan latar belakang diatas maka dalam praktik magang ini penulis mengambil judul “ Proses Produksi Gurita Karang (*Octopus vulgaris*) Pada Produk Prima Octopus Cut Boiled di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan Magang yang dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Meningkatkan pengetahuan dan pengalaman kerja bagi mahasiswa.
2. Melatih mahasiswa untuk berfikir lebih kritis dalam menghadapi kesulitan yang ada pada dunia kerja.
3. Menjalin kerjasama yang baik antara Politeknik Negeri Jember yang diwakili oleh mahasiswa dengan pihak perusahaan melalui pimpinan perusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan Magang ini adalah:

1. Mengetahui dan menjelaskan proses produksi Gurita Karang pada produk Prima *Octopus Cut Boiled* di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi.
2. Mengidentifikasi dan menjelaskan permasalahan yang terjadi pada proses Produksi Gurita Karang pada Produk Prima *Octopus Cut Boiled* di PT Istana Cipta Sembada Banyuwangi.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat kegiatan Praktik Kerja Lapangan adalah :

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan laporan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang ini dilaksanakan di PT Istana Cipta Sembada yang berada di dusun krajan RT 02/01 Desa Laban asem, kecamatan kabat, kabupaten banyuwangi, provinsi Jawa Timur. Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 10 agustus 2022 sampai dengan 30 November 2022. Jadwal kerja kegiatan magang ini disesuaikan dengan jadwal kerja karyawan, apabila ada jam lembur peserta Magang tidak diwajibkan untuk mengikuti jam lembur, jadwal kegiatan magang yaitu:

Senin – Kamis: 07.00 – 15.00 WIB jam istirahat 12.00 – 13.00 WIB

Jum'at : 07.00 – 15.00 WIB jam istirahat 11.00 – 13.00 WIB

Sabtu : 07.00 – 14.00 WIB jam istirahat 12.00 – 13.00 WIB

1.4 Metode pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan praktek kerja lapang ini adalah:

a. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan pembimbing lapang, karyawan, *Quality Control (QC)*, *Supervisor* dan Koordinator tiap divisi pada proses produksi Prima *Octopus Cut Boiled* untuk memecahkan suatu masalah yang terjadi dilapang.

b. Observasi

Kegiatan observasi lapang dilakukan dengan mengamati langsung proses produksi udang di PT Istana Cipta Sembada dan mencatat secara langsung data - data mengenai proses produksi Prima *Octopus Cut Boiled*.

c. Kerja Lapang

Pelaksanaan kegiatan magang dengan di dampingi langsung oleh pembimbing lapang sesuai dengan proses dan tempat yang telah ditentukan.

d. Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari perusahaan maupun luar perusahaan berupa teori-teori yang mendukung proses penulisan laporan magang.

e. Dokumentasi

Suatu proses pengumpulan data yang berupa foto atau vidio di perusahaan untuk mendukung proses laporan magang.